Budín de limón glaseado



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el almíbar de limón:

Azucar: 75 g
Agua: 75 g
Jugo de Limón: 50 g

Para el glaseado de limón:

Azucar glasé: 150 g
Limón confitado para decorar: 1/2 Unidad
Nata/Crema líquida: 30 Ml.

Para la masa:

Azucar: 215 g
Huevos: 3 Unidades
Harina: 160 g
Polvo para hornear: 1 cdita.
Ralladura de limón: 2 Unidades
Manteca fundida: 50 grs.
Nata/Crema: 80 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 210&ordm

- C
- Justo antes de hornear los budines bajamos a 180ºC.
- Luego, en un bol, batimos los huevos con el azúcar e incorporamos la nata/crema.

- En otro recipiente tamizamos la *harina* con la *levadura*.
- Añadimos la *harina*, de a poco, a la mezcla de los huevos y mezclamos
- A continuación, incorporamos la ralladura de **limón** y la *manteca* fundida.
- Bajamos la temperatura del horno a 180ºC.
- Vertemos la mezcla en un molde de budín grande o en 6 pequeños y horneamos durante 20-25 minutos o hasta que al pinchar con un *palillo*, éste salga limpio.
- Mientras tanto, preparamos el *almíbar* mezclando en una olla al fuego todos los ingredientes hasta que comiencen a *hervir*
- Apagamos el fuego
- Reservamos.

Para terminar

hacemos el glaseado mezclando el az&uacute

- Car glasé con la nata/crema líquida.
- Retiramos el budín del horno y los bañamos con el *almíbar* para que se impregnen.
- Decoramos con el *limón* confitado y dejamos enfriar.
- Servimos.

TIPS

- Se puede agregar un poco de limoncello al *almíbar*
- En ese caso, habrá que incorporarlo después de que la mezcla hierva.
- Se puede sustituir tanto la ralladura como el *jugo* de *limón* por *naranja*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-limon-glaseado